

Dénomination commerciale : La Maison de l'Ail Noir. Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain.
Adresse de l'établissement : 5, À Bauyhaou, 33690 SENDETS.

Fiche technique Noix de cajou à la truffe noire

Description : Noix de cajou croquantes délicatement grillées et enrobées de truffe. Un mariage subtil entre la douceur de la noix de cajou et les notes aromatiques de la truffe. Parfaites pour l'apéritif ou en encas gourmand.

Ingrédients	Proportions pour 100g	Origine
Noix de cajou*	93g	Vietnam
Préparation culinaire à base de truffes d'été bio 70% aromatisée (truffes d'été* (<i>Tuber aestivum</i>) 70%, jus de cuisson de truffes d'été*, arôme naturel, sel)	3g	UE/ Non UE
Sel noir (sel de Guérande 98%, charbon actif 2%)	2,5g	UE
Gomme d'acacia*	1g	Éthiopie
Brisures de truffes noires*	0,5g	France

*Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 en accord avec la réglementation européenne règlement CE n°834/2007.

- **Référence produit :** SABNDCTRUF
- **Conditionnement :**

Sachet de 100g



- **Palettisation :**
 - Big Bag de 750kg
 - 640 kg/ palette composée de 128 cartons de 5kg
- **Conservation :**
 - A conserver dans son emballage, à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité.

- Température : 8 - 20°Celsius, optimale 15°Celsius, humidité relative : 55% - 65%.
- **DDM** : 24 mois

Valeurs nutritionnelles	Pour 100g
Valeur énergétique	517kcal
Protéines	16,9g
Fibres	3,3g
Glucides dont sucres	29,8g 5,2g
Lipides dont acides gras saturés	40,6g 7,3g
Sel	2,55g

Les produits utilisés pour l'élaboration des **noix de cajou à la truffe noire** ne sont pas soumis au traitement par ionisation :

- **Noix de cajou biologiques**, certifiées par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).
- **Préparation culinaire à base de truffes d'été bio 70% aromatisée**, certifiée par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).
- **Sel noir**, provenant de sources naturelles et sans traitement chimique.
- **Gomme d'acacia biologique**, certifiée par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).
- **Brisures de truffes noires biologiques**, certifiées par **ECOCERT FR-BIO-01**, en accord avec la réglementation européenne (règlement 834/2007).

Description sensorielle	
Apparence/ couleur	Noix de cajou entières, uniformes, légèrement dorées par la torréfaction. La surface est parsemée de brisures de truffes noires.
Goût/ arôme	Arôme grillé caractéristique de la noix de cajou, relevé par des notes truffées douces et élégantes.
Odeur	Odeur raffinée et subtile de truffe, accompagnée de notes gourmandes de noix de cajou torréfiée. Pas d'odeur de substances étrangères.
Texture	Croquante et ferme en bouche, typique. Enrobage sec et légèrement granuleux.

Caractéristiques physico-chimique	
Calibre des noix de cajou	W320
Pourcentage de ½ noix	<1%
Pourcentage de brisures	<0,8%
Taux d'humidité	4%
Corps étrangers dangereux et non dangereux	0%

Critères microbiologiques	
Flore totale	<10.000 cfu/g
Levures et moisissures	<500 cfu/g
Coliformes	<10 cfu/g
E coli	<10 cfu/g
Salmonella	Négatif dans 25g

Contaminants	
Métaux lourds et mycotoxines	Conforme au règlement (UE) n°2023/915 et modifications.
OGM	Ce produit biologique est exempt d'organismes génétiquement modifiés et n'est donc pas soumis aux règlements CE n° 1829/2003 et CEE n° 1830/2003 et modifications.
Produit non irradié conformément à la réglementation sur les produits biologiques.	

Allergènes : fruits à coque